

特許第一四五六三號（昭和十六年公告第二九四號）

第一七四號 八、調味料

出願 昭和十五年四月二十四日
公告 昭和十六年六月二十日
特許 昭和十六年九月十九日兵庫縣武庫郡本村高木字東大崎三丁目七番地 澤 喜
兵庫縣武庫郡本村高木字高松七丁目番地 新 平
大阪府東淀川區堀上通三丁目一〇番地 武田榮養化學株式會社

魚介類ノ煮汁ヨリ榮養調味料ヲ製造スル方法

發明ノ性質及目的ノ要領 本發明ハ魚介類ノ煮汁ヲ濃縮シ其ノ濃液ニ必要ニ應ジ糖類例ヘハ葡萄糖ヲ添加シ鹽酸ノ如キ酸類ニテ水素「イオン」濃度PH四・〇—五・〇トナシ加熱殺菌シ之ニ豫メ麥芽汁又ハ麴浸出液等ニ純粹培養シタル酵母菌類ヲ加ヘ低溫度ノ下ニ酵母ヲ増殖セシメ魚介類特有ノ不快臭ヲ除去セシムルコトヲ特徵トシ次デ其ノママ「福氏四〇度」乃至五〇度ニ於テ數時間放置シ酵母ヲ自己消化セシメタル後加熱濃縮シ「アルカリ」ヲ加ヘテ微酸性ヲ呈スル迄中和スルコトヨリ成ル魚介類ノ煮汁ヨリ榮養調味料ヲ製造スル方法ニ係リ其ノ目的トスル所ハ鰯油「フィッシュエミール」煮干、鰹節、干貝柱等ノ製造ニ當

明細（昭和十六年十一月十四日特許局發行）

リ生スル煮汁其ノ他魚介類ノ鰹節ノ製造中其ノ廢物トシテ生スル煮汁等ノ如キ魚介類ノ煮汁ヲ利用シテ魚介類特有ノ不快臭ヲ除去シ美味ニシテ滋養豐富ナル榮養調味料ヲ製造セントスルニアリ

發明ノ詳細ナル説明 本發明ハ酵母菌類ノ作用ヲ受ケシメ魚介類ノ煮汁特有ノ不快臭ヲ除去シ美味ニシテ滋養豐富ナル榮養調味料ヲ製造セントスルモノニシテ鰯油、フィッシュエミール、煮干、鰹節、干貝柱等ノ製造ニ當リ生スル煮汁其他魚介類ノ鰹節製造中廢物トシテ生スル煮汁等ノ如キ魚介類ノ煮汁ヲ濃縮シテ油、魚粕、海草等ノ不純物ヲ除去シ比重凡ソ一・一五乃至一・二〇迄濃縮シ之ニ必要ニ應ジ約一〇％ユナル如ク糖類例ヘハ葡萄糖ヲ添加シテ酵母ノ榮養素ヲ補給シ更ニ鹽酸、乳酸等ノ酸類ヲ加ヘテ水素「イオン」濃度PH四・〇乃至五・〇ニ補正シ加熱滅菌シ之ニ豫メ常法ニヨリテ製シタル「ボーメ」五・〇度トナセル麥芽汁又ハ麴浸出液ニ純粹培養セル酵母菌類「壓搾酵母菌、麥酒酵母菌、醬油酵母菌、葡萄酒酵母菌、清酒酵母菌等」ヲ加ヘ「福氏二五度乃至三〇度」溫度ノ下ニ數日間例ヘハ二—三日間空氣ヲ吹き込ミ或ハ其ノママ酵母ヲ増殖セシムレバ魚介類特有ノ不快臭

ハ完全ニ除去シ得ラル次ニ之ヲ次ノ如ク處理シテ仕
上ケヲナス即増殖セル酵母ヲ其ノママ攝氏四〇度乃
至五〇度ニ於テ約十二時間放置スレハ酵母ハ自己
消化ヲ起スヲ以テ之レヲ加熱シ濾過ス然ル時ハ魚介
類ノ煮汁ト共ニ酵母「エキス」ガ濾液中ニ含まレ其ノ
爲メ魚介類ノ旨味ト共ニ酵母「エキス」ノ有スル旨味
ヲモ附與シ加フルニ酵母「エキス」中ノ「ビタミン」B
類其他ノ栄養強壯料ヲモ含有セシムルコトヲ得次
テ之ニ炭酸「ソーダ」ノ如キ「アルカリ」ヲ加ヘテ微酸
性(「pH」六・〇—六・五)トナル迄中和シ之レヲ液狀ノ
儘或ハ減壓濃縮シテ乾燥粉末トナシ製品トス
今製造法ノ一例ヲ示セバ次ノ如シ

鰯油製造ニ際シテ生ズル煮汁ヲ濾過シテ鰯粕及ビ殘
存セル鰯油ヲ完全ニ除去シ比重一・一七迄濃縮シ之
レニ約一〇%トナル如ク葡萄糖ヲ添加シ鹽酸エテ
「pH」四・五トナシ加熱滅菌シテ之ニ豫メ常法ニ依リテ
製シタル「ボーメ」約五・〇度ノ麥芽汁又ハ麴浸出液
ニ純粹培養セル *Saccharomyces cerevisiae* ナル酵母菌ヲ
加ヘテ攝氏約二十五度ノ溫度ニ於テ空氣ヲ吹込ミ
乍ラ酵母ヲ増殖セシメ次テソノ儘攝氏四〇—五〇度
ノ溫度ニ於テ十二時間放置シ酵母ヲ自己消化セシ

メ之ヲ加熱シ濾過シタル後濾液ニ炭酸「ソーダ」ヲ加
ヘテ「pH」六・〇—六・五迄中和セシメ減壓シ乾燥粉末
トナス

特許請求ノ範圍 本文記載ノ目的ニ於テ本文ニ詳記
セシ如ク魚介類ノ煮汁ヲ濾過シ其ノ濾液ニ必要ニ應
ジ糖類例ハハ葡萄糖ヲ添加シ鹽酸ノ如キ酸類ニテ水
素「イオン」濃度「pH」四・〇—五・〇トナシ加熱殺菌シ
之ニ豫メ麥芽汁又ハ麴浸出液等ニ純粹培養シタル酵
母菌類ヲ加ヘ低溫度ノ下ニ酵母ヲ増殖セシメ魚介類
特有ノ不快臭ヲ除去セシムルコトヲ特徵トシ次テ其
ノママ攝氏四〇度乃至五〇度ニ於テ數時間放置シ酵
母ヲ自己消化セシメタル後加熱濾過シ「アルカリ」ヲ
加ヘテ微酸性ヲ呈スル迄中和スルコトヨリ成ル魚介
類ノ煮汁ヨリ栄養調味料ヲ製造スル方法